

En immersion chez **Jean- Michel Lorain**

Jean-Michel Lorain ouvre sa Côte Saint Jacques, à Joigny, à des cours de cuisine d'un genre nouveau. À côté d'un cours assez "classique" - préparation du déjeuner sous les conseils de Jean-Michel Lorain dégusté ensuite aux côtés du chef (185 euros la matinée et le déjeuner) -, il propose des modules très originaux : rencontre avec ses producteurs sur le marché de Joigny et circuit organisé dans les vignes de Chablis avant un cours de cuisine personnalisé (sur deux jours, visite du vignoble l'après-midi, dîner, nuit et découverte du marché le lendemain matin,



365 euros), ou encore une immersion au cœur de la brigade de ce trois-étoiles comprenant notamment la présence aux différentes mises en place et services ainsi qu'un dîner en cuisine à la table du chef, de quoi découvrir les coulisses d'un grand restaurant (deux jours, 320 euros). Il est possible de cumuler les modules sur trois jours et les accompagnateurs des apprentis cuisiniers, quant à eux, ont la possibilité de participer à une partie seulement du programme à des tarifs spéciaux. Prochaines dates : les 4, 5 et 6 octobre, 22, 23 et 24 novembre et les 13, 14 et 15 décembre. ●

—O. N.